

かまど炊きのような大きな熱対流で ふっくらと炊き上げる。

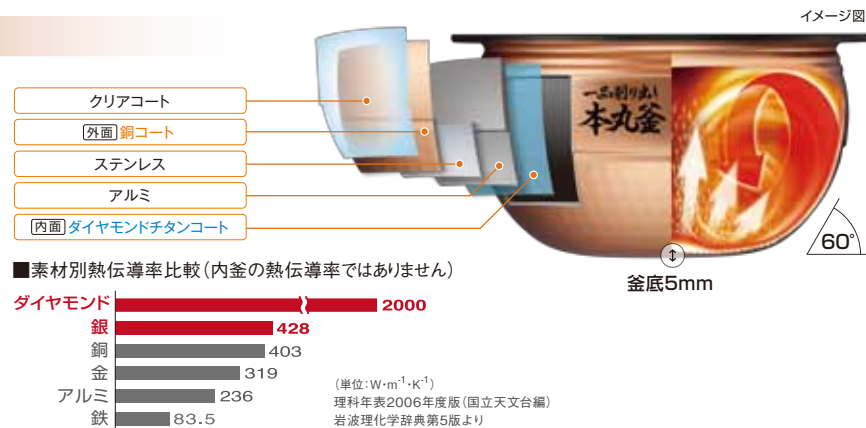
炊き技 その1 かまどの熱対流を再現する本丸釜

かまどの熱対流を起こす

一品削り出し本丸釜

(RC-VXE1のみ)

東芝独自の溶湯鍛造製法の特徴を最大限に活かして一品ずつ手間ひまをかけて削り出すことによって、羽釜の丸みを再現。釜底からの噴き上げ対流を強くする東芝独自の釜底WAVEに加え、発熱体にディンプル加工、IHの高熱をすばやく逃さず伝える熱伝導率の良いコーティングなど、さらにパワーアップしました。

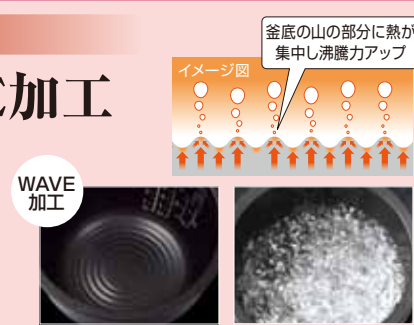


沸騰力をアップさせる

倍増釜底WAVE加工

(RC-VXE1、RC-VSE1のみ)※1

独自の釜底WAVE加工で釜底からの加熱を促進。WAVEに沿って噴き上がる細かい泡によってお米を立たせながら熱の通り道をしっかり作り、おいしい炊き上がりの証「カニ穴」の多いふっくらとした炊き上がりを実現します。



熱を蓄え、大きな対流を生み出す

厚釜5mm(釜底)

溶湯鍛造ならではの気泡のない緻密な鍛造厚釜。厚さ5mmの釜底でしっかり熱を蓄えます。

炊き技 その2 かまどの火力に近づいた高火力炊飯

NEW

激しい沸騰を維持する

高火力カニ穴沸騰

(RC-VXE1、RC-VSE1のみ)

沸騰初期の火力(消費電力)をUPLし、連続加熱による沸騰初期時間を従来の約2倍にすることで、お米に十分に熱を伝えます。また釜底WAVEから大量に噴き上げる気泡によりお米が立ち、熱の通り道「カニ穴」ができ、ふっくらと炊き上がります。

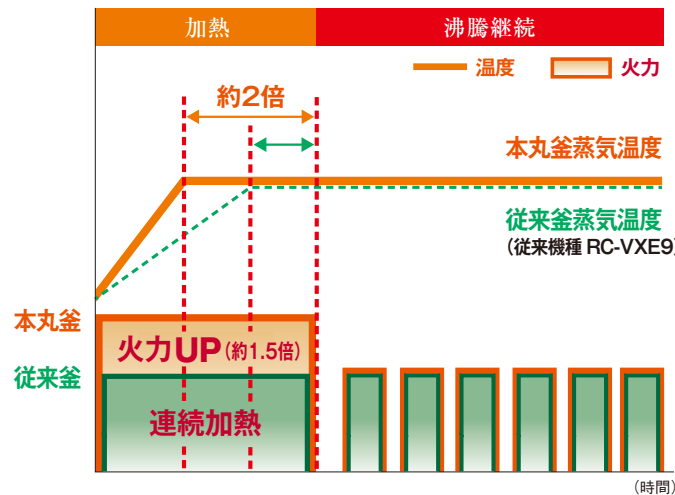
オリジナル

一粒一粒ふっくら炊き上げ

高火力炊飯

(RC-VSE1、RC-VRE1のみ)

1250W※(1.0L)の高火力IHでお米一粒一粒にしっかり熱を伝えます。※1.8Lは1400W



大好評

芯からふっくら炊き上げる圧力炊飯 (圧力可変コントロール)

圧力をかけて、ふっくらもちもち。

圧力炊飯ならではの高温沸騰で熱を閉じ込め芯まで加熱。最大1.05気圧で炊飯コースに応じた圧力コントロールが可能。



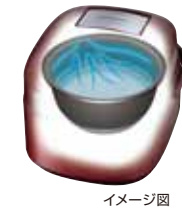
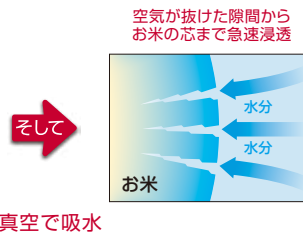
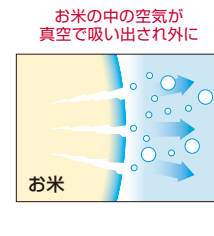
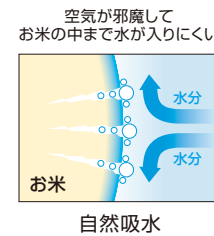
※1.RC-10VXE1:14本、RC-18VXE1:20本、RC-10VSE1:14本、RC-18VSE1:20本 ※2.RC-10VXE1 白米・ふつうコース(電圧100V 室温・水温23℃)室温・水温など環境条件によっては異なります。 ※3.RC-10VXE1 3合炊飯時 お米のコースは(白米)(電圧100V 室温・水温23℃)炊飯量、炊飯コース、室温、水温、水加減等により炊飯時間は異なります。 ※4.「ecoモード」選択時は・予約炊飯セット時と保温中は 真空ポンプが作動しません。保温時間は12時間までです。

炊き技 その3 真空ひたし

すばやく芯まで吸水させるから、芯までふっくら。

ごはんをおいしく炊くために必要なのが、十分な吸水。東芝は独自の真空技術でお米から空気を抜き、プロも2時間かけるという「ひたし」を約20分で※2 芯まですばやく吸水します。だから芯まですばやく熱が伝わります。

■真空ひたしの吸水イメージ図



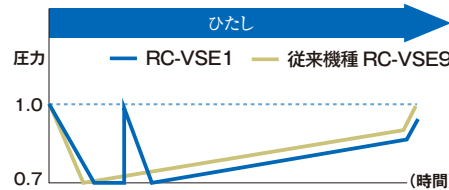
NEW

真空と常圧の気圧差で、お米のうまみを引き出す

真空うまみ引き出し

(RC-VXE1「本かまど」コース、RC-VSE1「本かまど」コース)

真空・常圧の気圧差によってお米のうまみ成分を水に溶出させ、ごはんのうまみを引き出して炊き上げます。



だから

冷めても冷凍してもおいしい

真空でひたしたお米は芯まで水が浸透。炊飯時、お米の一粒一粒芯まで熱が行きわたり、しっかりと炊き上がります。しっかりと炊けたごはんは充分α化しているから、冷めても冷凍してもおいしさを維持できます。



炊飯コース

NEW

「本かまど」コース

時間をかけてお米のおいしさを引き出します。

「ふっくら古米」コース

真空ならではの吸水力で、吸水しにくい古米もふっくら。

「そくうま」コース

真空だからできる、早くておいしい約28分炊飯。※3

ecoモード

消費電力量をおさえた

ecoモードコース (出荷時コース)※4

食味に気を配りながら、炊飯制御(火力・温度・時間・炊飯量)を行い炊飯時消費電力量を削減し、節電につなげます。

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	RC-10VXE1 (3カップ炊飯)	RC-18VXE1 (4カップ炊飯)	RC-10VSE1 (3カップ炊飯)	RC-18VSE1 (4カップ炊飯)	RC-10VRE1 (3カップ炊飯)	RC-18VRE1 (4カップ炊飯)
ecoモード	170.0Wh	225.0Wh	165.6Wh	233.8Wh	160.2Wh	210.6Wh
白米(ふつう)	200.0Wh	257.0Wh	191.0Wh	261.0Wh	178.0Wh	234.0Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法

メニューも豊富なお手軽調理コース

温度コントロールは保温釜におまかせ。蒸しもの手づくりパンが楽しめます。

オリジナル

専用蒸し台付き 蒸しコース (RC-VXE1のみ)



パン発酵

パン・ケーキ(焼き)

真空圧力IHタイプ

0.7~1.05気圧



(N)シャイニーゴールド

オリジナル

- 倍増釜底WAVE加工
- 蒸しコース(専用蒸し台付き)
- オリジナルデザイン

1.0L炊き約0.5~5.5合

RC-10VXE1 (N)オープン価格※

1.8L炊き約1合~1升

RC-18VXE1 (N)オープン価格※

真空圧力IHタイプ

0.7~1.05気圧



(R)グランレッド (N)シャイニーゴールド

オリジナル

- 倍増釜底WAVE加工
- 高火力炊飯
- オリジナルデザイン

1.0L炊き約0.5~5.5合

RC-10VSE1 (R) (N)オープン価格※

1.8L炊き約1合~1升

RC-18VSE1 (R) (N)オープン価格※

真空IHタイプ

0.7~1.0気圧



(R)グランレッド

オリジナル

- かまど銀コート釜
- 高火力炊飯
- オリジナルデザイン

1.0L炊き約0.5~5.5合

RC-10VRE1 (R)オープン価格※

1.8L炊き約1合~1升

RC-18VRE1 (R)オープン価格※

*オープン価格の商品は希望小売り価格を定めておりません。*医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH保温釜をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。*圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。*このページは真空圧力IHタイプRC-10VXE1の機能を中心に紹介しています。詳しくは仕様表をご覧ください。